



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2024 DE 06 DE FEVEREIRO DE 2024.

**DISPÕE SOBRE AS ANÁLISES
LABORATORIAIS DE
PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL.**

O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no que lhe confere o artigo 5º do Decreto Municipal nº 084/2023, de 20 de julho de 2023, que regulamenta a Lei Municipal nº 2.073/2023, de 09 de maio de 2023 no Município de Alegria/RS, resolve:

**CAPÍTULO I
ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 1º Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no Sistema de Inspeção Municipal, do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

§1º Microbiológicas da água de abastecimento interno devem ser realizadas a cada 03 (três) meses e as físico – químicas a cada 06 (seis) meses ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º As análises Microbiológicas dos produtos de origem animal devem ser realizadas a cada 3 (três) meses, e as físico-químicas a cada 06 (seis) meses ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º Os produtos devem ser analisados obrigatoriamente em laboratórios credenciados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, que serão citados em Instrução Normativa específica.

Art. 3º Os resultados das análises laboratoriais devem ser encaminhados ao SIM.

Art. 4º As análises mencionadas nesta normativa devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I – Análises da Água de Abastecimento Interno

a) Análise Físico-química da Água	Cloretos Dureza Matéria orgânica pH Sólidos dissolvidos totais Turbidez
b) Análise Microbiológica da Água	Escherichia coli Coliformes totais



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

II – Análises de Carnes e Produtos Cárneos

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS		
Categoria alimento	Micro-organismo/toxina	Resultado
CARNE DE AVES:		
a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	Salmonella enteritidis/25g Salmonella typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	Ausência Ausência 5×10^3 10^6 5×10^6
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas)	Salmonella enteritidis/25g Salmonella typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	Ausência Ausência 5×10^3 10^6
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	Ausência 10^4 5×10^2 10^5
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	Salmonella/25g Clostridium perfringens/g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Ausência 10^3 10^3 10^2
CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS		
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes Salmonella/25g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes Escherichia coli/g, para carne suína Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	Ausência Ausência 10^2 10^3 10^6 5×10^6
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes Salmonella/25g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	Ausência Ausência 10^3 10^2 10^4 10^6
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes Salmonella/25g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne suína	Ausência Ausência 10^3 10^2



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

	Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes Aeróbios mesófilos/g	10 ⁶
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Ausência 10 ³ 10 ²
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Ausência 10 ³ 10 ²
f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	Salmonella/25g <i>Clostridium perfringens</i> /g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Ausência 10 ³ 10 ³ 10 ²
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Ausência 3x10 ³ 10 ²

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E DERIVADOS	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
---	---

III – Análises de Leite e Derivados

LEITE E DERIVADOS*		
a) Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/mL	10
b) Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência
	Salmonella/25g	Ausência
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³
	Escherichia coli/g, para queijos ralado ou em pó	5x10 ²
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%	10 ²
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	10 ³
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Bolores e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó	5x10 ³
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	Escherichia coli/g	10
	Salmonella/25g	Ausência
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ²
	Escherichia coli/g	10
e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Bolores e Leveduras/g	10 ⁴
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	Ausência
	Salmonella/25g	Ausência
	Enterobacteriaceae/g	10
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ²
	Aeróbios mesófilos/g	1x10 ⁵



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g Bolores leveduras/mL	Ausência 10^2 10^2
g) Produtos lácteos fermentados	Salmonella/25mL E. coli/mL Bolores e Leveduras/mL	Ausência 10 10^3
h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	Salmonella/25g B. cereus presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	Ausência 5×10^2 5×10^2 10^2
i) Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições	Salmonella/25g B. cereus presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	Ausência 5×10^2 5×10^2 10^2
j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g	Ausência Ausência 10^2 10^2

PADRÃO MICROBIOLÓGICO DE *Listeria monocitogenes* EM ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

Categoria alimento	Micro-organismo	M
a) Alimentos prontos para o consumo	<i>Listeria monocitogenes</i> /25g ou mL	10^2
b) Alimentos prontos para o consumo, destinados a lactentes ou para fins especiais	<i>Listeria monocitogenes</i> /25g ou mL	Ausência

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seguir RTIQs
RIISPOA
Outras legislações pertinentes

IV – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PESCADO		
a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae)	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).



Rua 7 de Setembro, 1171 - Fones: (55) 3536-1035 e (55) 3536-1133 - CEP 98905 - 000 - ALEGRIA - RS

EMAIL: gabinete@pmalegria.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) <i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma). Ausência 10^4 5×10^2
--	--	--

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADOS E DERIVADOS	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
---	---

V – Análise ovos e derivados

OVOS		
a) Ovo íntegro cru (clara e gema)	<i>Salmonella</i> /25g	Ausência
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	<i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g	Ausência 10^2
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	Ausência 10^3 10^4
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	<i>Salmonella</i> /25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	Ausência 10^3 10^4

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E DERIVADOS	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
---	---

VI – Análises de Mel



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos redutores e não redutores Matéria mineral (cinzas) Prova de Fiehe Prova de Lund Prova de Lugol (amido)
Própolis e Extrato de Própolis	Pesquisa de esporos de <i>Paenibacillus larvae</i> . Resultado esperado: ausência em 25 ml.	Extrato seco, teor alcoólico, pH e densidade.

VII – Análises de Subprodutos de Origem Animal

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados	<i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Art. 5º - Se o estabelecimento industrializar mais de 01 (um) produto, os mesmos poderão ser encaminhados para análise laboratorial de forma intercalada.

Art. 6º - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica ou físico – química de produto dentro dos prazos estabelecidos, ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais, terá a fabricação do produto em questão interrompida e em caso de reincidência terá suas atividades suspensas.

§ 1º A empresa que tiver um produto com resultado de análise laboratorial em desacordo e consequente fabricação interrompida do produto em questão, somente poderá retomar sua produção após apresentar uma análise laboratorial com resultado dentro dos padrões legais vigentes.

§ 2º A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, será autorizada a retomar a produção desde que tenha identificado e solucionado o fato causador da contaminação, bem como apresentar 02 (duas) análises consecutivas consideradas de acordo com os padrões legais vigentes.

Art. 7º O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma desta Resolução, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais, será infracionada, cujo processo será encerrado mediante a apresentação de uma análise com padrões satisfatórios.

Art. 8º Considera-se como padrões legais aqueles estabelecidos através da Instrução Normativa nº 60, de 23 de Dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, pela Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, pela Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de Maio de 2021 (ambas do Ministério da Saúde), pela IN MAPA

Rua 7 de Setembro, 1171 - Fones: (55) 3536-1035 e (55) 3536-1133 - CEP 98905 – 000 – ALEGRIA – RS

EMAIL: gabinete@pmalegria.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRIA
CNPJ: 92.465.228/0001-75

11/2000 – anexo VII e IN ANVISA 24/2010, e demais normas e legislações que venham a substituir as anteriormente referidas.

CAPÍTULO II **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

GABINETE DA PREFEITA MUNICIPAL DE ALEGRIA, EM 06 DE FEVEREIRO DE 2024.


ANTONIO DALLA CORTE
Médico Veterinário


TERESINHA MARCZEWSKI ZAVASKI
Prefeita Municipal

REGISTRE-SE
PUBLIQUE-SE
CUMPRA-SE


JOSE ROBERTO TORZECKI KOTRZEVA
Secretária Municipal de Administração